Creative Enzymes®

Joghurtpulver

Cat. No. EXTZ-569

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Sauerrahmpulver, auch bekannt als fester Joghurt, ist ein Instant-Lebensmittelprodukt, das durch die Fermentation von frischer Kuhmilch mit einer Mischung aus Lactococcus lactis und Lactobacillus hergestellt wird. Das Produkt behält die Nährstoffbestandteile und den Geschmack von fermentierten Milchprodukten und ist zudem reich an Probiotika, die Funktionen wie die Unterstützung der Verdauung, die Förderung der Aufnahme und die Hemmung der Produktion von intestinalen Toxinen haben.

Produktinformation

Form	Pulver